



GAS-HOCKERKOCHER

Modell: 31/FOGV , 32/FOGV , 31/FOGVG , FOGV/50.

Bedienungs- und Installationsanleitung

105.0503

105.9403

S/N:

Revò.: 1 / 3.2011

1. Allgemeine Informationen

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen gründlich durchlesen, da sie wichtige Informationen enthalten, um das Gerät korrekt, sachgemäß und sicher installieren, gebrauchen und warten zu können.

Das vorliegende Handbuch an einem sicheren Ort aufbewahren, um die eventuelle Bezugnahme seitens anderer Benutzer zu ermöglichen.

Das Gerät muss gemäß den vom Hersteller gelieferten Anweisungen und unter Einhaltung der lokalen Vorschriften installiert werden. Der Anschluss dieses Geräts an die Strom- und Gasversorgung darf nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Das für die Bedienung des Gerätes zuständige Personal muss eine spezifische Ausbildung über den Betrieb desselben erhalten.

Das Gerät bei Ausfall oder Funktionsstörungen abschalten. Die im vorliegenden Handbuch verlangten, regelmäßigen Funktionsprüfungen müssen den Anweisungen gemäß ausgeführt werden. Die Wartung des Gerätes von technisch qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal, das Originalersatzteile verwendet, ausführen lassen.

Durch die Nichtbeachtung des oben aufgeführten wird die Sicherheit des Gerätes aufs Spiel gesetzt.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole



Dieses Symbol informiert über eine Situation, in der ein unmittelbares Sicherheitsrisiko bevorstehen könnte. Die angegebenen Informationen sind bindend, um Personenschäden zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über die richtige Art zu reagieren, um schlechte Ergebnisse, Schäden am Gerät oder Gefahrensituationen zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über Vorschläge und Maßnahmen, die dabei helfen, die bestmögliche Leistung des Gerätes zu erzielen.



Dieses Symbol weist auf eine Funktion hin, die bezüglich der Selbstprüfung berücksichtigt werden muss.

1.2 Am Gerät angebrachte Symbole



Dieses auf einem Teil angebrachte Symbol gibt an, dass sich hinter demselben Teil elektrische Anschlussklemmen befinden. Dieses Teil darf daher nur von qualifiziertem Personal demontiert werden.

1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch

Die Seriennummer des Gerätes ist auf dem Typenschild angegeben. Bei Abhandenkommen der Handbücher kann man sie beim Hersteller oder beim lokalen Verteiler bestellen. Bei der Bestellung neuer Handbücher ist es wesentlich, die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer anzugeben.

2. Sicherheit

2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes



Da dieses Gerät ausschließlich für den professionellen Gebrauch gedacht ist, darf es nur von sachkundigem Personal benutzt werden. Der Betrieb des Gerätes muss ständig überwacht werden.

Es vermeiden, das heiße Gerät zu bewegen.

2.2 Sicherheitsanweisungen bei Funktionsstörungen

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, bei Ausfall desselben, Funktionsstörungen etc. muss der Gaszufuhrhahn hinter dem Gerät zugedreht und die Stromversorgung abgeschaltet werden. Den technischen Kundendienst rufen.

2.3 Andere Verbote (gefährliche Vorgänge)



Die sich an den Gasventilen befindenden Siegel der Stellschrauben dürfen unter keinen Umständen verletzt werden.

2.4 Entsorgung des Gerätes

Das Gerät ist aus recyclingfähigen Rohstoffen hergestellt und enthält keine Gefahren- oder Giftstoffe. Bei der Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Gerätes sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen voneinander getrennt und den spezifischen Sammelstellen übergeben werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

3. Funktionsbeschreibung

3.1 Verwendung des Gerätes

Das Gerät ist für den ausschließlichen Gebrauch im Gastronomie- und Konditoreibereich entworfen.

3.1.1 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Für Schäden, die auf schlechte Installation oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind, kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.

3.2 Konstruktion

3.2.1 Konstruktionseigenschaften

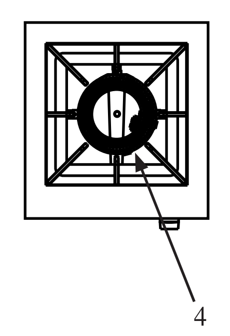
Tragwerk aus galvanisiertem Stahl hergestellt.

Außenverkleidung und höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10.

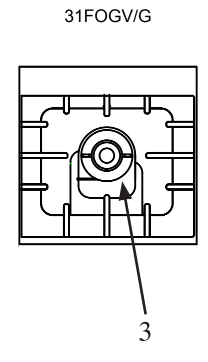
Mit zum Bediener hin geneigten Steuerungen geformte Frontblenden.

3.2.2 Kochflächen

FOGV 50

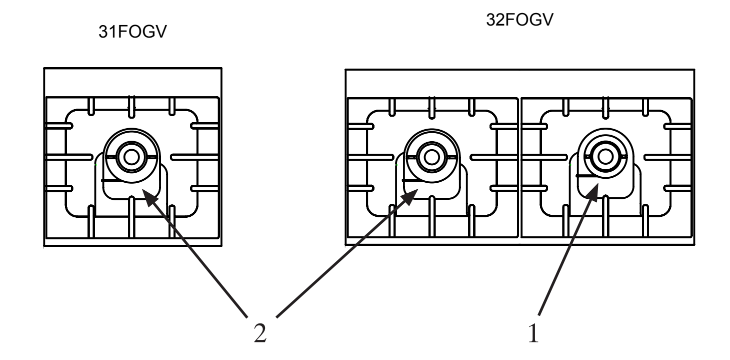


31FOGV/G



31FOGV

32FOGV



1. Brenner 3,5 kW
2. Brenner 5,6 kW
3. Brenner 7 kW
4. Brenner 12,5 kW

- Gerät mit Gasbrennern mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen und durch Zündflamme gesteuert;
- Brennerart:Zweikreisbrenner 3,5 kW (pos. 1) Zweikreisbrenner 5,6 kW (pos. 2) Zweikreisbrenner 7 kW (pos. 3) Zweikreisbrenner 12,5 kW (pos. 4);
- Leistungssteuerung von Max. bis Min. (.Abb. 3. später);
- mit Thermoelement ausgerüstete Sicherheitsventile, die bei Störungen oder zufälligem Erlöschen des Brenners die sofortige Unterbrechung der Gaszufuhr gewährleisten;
- Doppeltopfträger aus Gusseisen, schwarz emailliert und säurebeständig;
- Kochmulden aus Edelstahl.

4. Betriebsanweisungen

4.1 Vor der Anwendung des Gerätes

4.1.1 Vorbereitung für den Gebrauch

Vor dem ersten Garvorgang wird empfohlen, das Gerät und vor allem den Garraum sorgfältig zu reinigen. Sämtliche Verpackungsmaterialien und die selbst klebenden Folien sehr vorsichtig vom Gerät entfernen. Für die Reinigung der Teile aus Edelstahl muss man sich vergewissern, dass das verwendete Reinigungsmittel keine Schleifmittel enthält und für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist. Das Gerät mit einem trockenen Tuch abtrocknen.

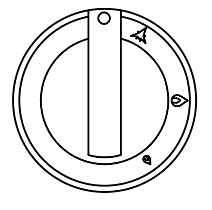


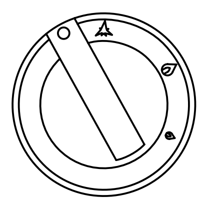
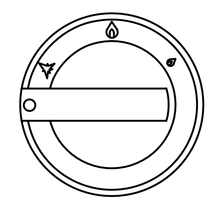
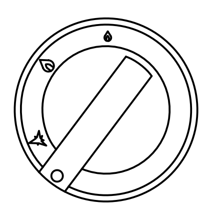
Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.

4.2 Gebrauch des Gerätes

4.2.1 Zündung und Erlöschen der Brenner der offenen Flammen

- Um die Zündflamme einzuschalten, den Drehknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Pos. 14;
- Drehknopf gedrückt halten und der Zündflamme gleichzeitig eine Flamme annähern;
- nach der Zündung der Zündflamme den Drehknopf für 15 Sekunden weiter gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erwärmen kann. Den Vorgang wiederholen, wenn sich die Zündflamme, nach Freigabe des Drehknopfes erlöschen sollte;
- Der Einstellbereich der Brennerleistung liegt zwischen den Pos. 15 und Pos. 16;
- um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die Pos. 14 drehen.
- um ebenfalls den Zündbrenner auszuschalten, den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die Pos. 13 drehen.



13 14 15 16

13. Stellung “AUS”
14. Stellung “ZÜNDFLAMME ANGEZÜNDET”
15. “MAX.”-Stellung
16. “MIN.”-Stellung

4.3 Nach dem Gebrauch

4.3.1 Reinigung



Das Gerät vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten abschalten und die Gaszufuhr hinter demselben und die Stromversorgung durch Betätigen des außen installierten Sicherheitsschalters unterbrechen.

Hauptursachen für die Beschädigung oder Korrosion von Edelstahl:

- Verwendung von scheuernden oder saurem Reinigungsmitteln, vor allem auf Chlorbasis, wie Chlorwasserstoffsäure oder Natriumhypochlorit (Chlorlauge). Weshalb, man sich vor dem Kauf eines Reinigungsmittels überzeugen sollte, dass dieses keine Edelstahlkorrosion verursacht;
- Vernässung durch Eisenablagerungen (wie die durch das Auflösen von Rost in Wasser verursachten Ablagerungen, der besonders nach einem längeren Stillstand durch die Rohre dringt) daher muss diese Vernässung vermieden werden; die Benutzung von Metalltopfreiniger vermeiden, um schwer zu beseitigende Nahrungsrückstände zu entfernen. Lieber Topfreiniger bzw. Spachtel aus Edelstahl oder aus weicheren Materialien, die nicht eisenhaltig sein dürfen, benutzen;
- Vernässung durch Stoffe mit säurehaltigen Bestandteilen, wie Essig, Zitronensaft, Saucen, Salz etc. Aus diesem Grund sind längere Berührungen dieser Substanzen mit den Edelstahlteilen des Gerätes zu vermeiden. Besonders schädlich für die Geräteoberflächen sind Verdampfungen von Salzlösungen auf denselben.

Normale Reinigung

Eine sorgfältig ausgeführte, tägliche Reinigung erhält den einwandfreien Zustand des Gerätes und erhöht seine Lebensdauer. Das Gerät mit Wasser und Seife oder Reinigungsmitteln und einem feuchten Tuch reinigen und scheuernde oder saure Reinigungsmittel, wie oben angeführt, vermeiden. Derartige Reinigungsmittel dürfen auch nicht für die Reinigung der in Gerätenähe gelegenen Fußböden benutzt werden, da sich auch die Dämpfe ablagern und die Stahloberflächen beschädigen können. Wenn das Gerät sehr schmutzig sein sollte, einen synthetischen Schwamm vom Typ Scotch Brite. benutzen. Mit sauberem Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Die Benutzung von Stahl-Topfreiniger, die Rostflecken hinterlassen können, vermeiden. Es aus demselben Grund vermeiden, das Gerät mit eisenhaltigen Gegenständen zu berühren.



Um Probleme, die auf schädliche Einsickerungen zurückzuführen sind, zu vermeiden, niemals direkte Wasserstrahlen benutzen.

Flecken und Abrieb auf dem Stahl

Kratzer und braune Flecken können mit Edelstahl-Topfreinigern oder synthetischen Schwämmen, die immer in Satinierrichtung zu benutzen sind, geglättet oder beseitigt werden.

Rost

Falls Rostflecken beseitigt werden müssen, ist es erforderlich, sich bezüglich eines geeigneten Reinigungsmittels, an Hersteller industrieller R einigungsmittel zu wenden. Zu diesem Zweck können auch Industrieprodukte für die Reinigung von kalkhaltigen Ablagerungen benutzt werden. Nach der Beseitigung der Flecken und dem Abspülen mit sauberem Wasser könnte ein alkalisches Reinigungsmittel erforderlich sein, um die auf der Oberfläche verbliebenen Säureverbindungen zu neutralisieren.

4.3.2 Nichtbenutzungszeitraum

Falls das Gerät über einen bestimmten Zeitraum nicht benutzt wird, muss es, nachdem es gereinigt und getrocknet wurde, mit einer Schicht eines geeigneten Produktes (z. B. Vaselin-Ölspray oder ähnlichen Produkten) geschützt werden. Die Gas- und Stromversorgung hinter dem Gerät unterbrechen.



Um die Entstehung von Korrosion zu vermeiden, muss man sich vergewissern, dass alle an den Außen- sowie Innenwänden verbliebenen Salzrückstände sorgfältig entfernt wurden.

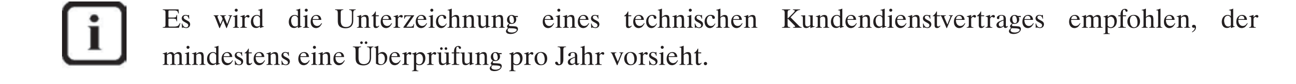
4.3.3 Regelmäßige Wartung

Die mit dem technischen Kundendienst und der Wartung zusammenhängenden Handlungen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

Folgende Wartungsvorgänge müssen mindestens einmal im Jahr ausgeführt werden:

- Überprüfung der Regel- und Sicherheitsvorrichtungen auf ihre Funktion;
- Überprüfung der Verbrennung in den Brenner, d.h.:

1. Zündung;
2. Verbrennungssicherheit;
3. Funktionsprüfung im Min/Max.-Einstellbereich.



Es wird die Unterzeichnung eines technischen Kundendienstvertrages empfohlen, der mindestens eine Überprüfung pro Jahr vorsieht.

5. Installation

5.1 Allgemeines



Der Hersteller kommt nicht für Personen- oder Sachschäden auf, die auf Installationsfehler oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind und haftet nicht für Schäden, die durch eine schlechte Installation verursacht wurden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.



Die Installation, die Wartung, der Anschluss an die Gaszufuhr, an das Stromnetz und die Inbetriebnahme des Gerätes sind von einem autorisierten Fachinstallateur vorzunehmen, der die gültigen Sicherheitsvorschriften des Ortes, an dem das Gerät installiert wird, befolgen muss.

5.1.1 Vorschriftsgemäße Installationsbedingungen

Zur Information wird darauf hingewiesen, dass die Geräte, welche in öffentlichen Lokalen installiert werden, folgende Erfordernisse erfüllen muss. Die Geräteaufstellung und wartung müssen in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften und Normen erfolgen, und zwar:

- Sicherheitsvorschriften gegen Brandgefahr und Panik in öffentlichen Lokalen;
- die allgemein gültigen Vorschriften für alle Geräte;
- mit Brenngasen und verflüssigtem Kohlenwasserstoff funktionierende Anlagen.

Zudem müssen folgende, vom benutzten Gas spezifisch abhängige Vorschriften befolgt werden:

- Heizung, Lüftung, Kühlung, Klimaanlage und Dampf- und Warmwassererzeugung für sanitäre Zwecke;
- Installation von Kochgeräten für das Gastgewerbe;
- besondere Vorschriften für jede Art von öffentlichen Lokalen (Krankenhäuser, Kaufhäuser, usw.).

5.2 Abgasführung

Das Gerät soll in einem gut belüfteten Raum installiert werden (wenn möglich unter einer Dunstabzugshaube) gemäß den gültigen Vorschriften. Auf diese Art wird der vollständige Abzug der während des Verbrennungsprozesses erzeugten Abgase gewährleistet. Die für die Verbrennung erforderliche Luft ist in der “Tabelle der technischen Daten” am Ende dieses Handbuchs, am Eintrag “Luftbedarf für die Verbrennung” angegeben.



Gemäß der geltenden Installationsvorschriften, sind die Geräte aus dieser Familie als Typ A eingestuft worden

5.3 Mögliche Störungen/Interferenzen aus der Umgebung



Wenn die Seitenwand bei der Installation des Gerätes an brennbare Wände (Holz oder ähnliches) oder an wärmeempfindliche Wände (Gipskarton oder ähnliches) gelehnt wird, müssen zweckmäßige Schutzvorrichtungen verwendet werden damit diese Wände nicht beschädigt werden. Daher eine Verkleidung anbringen, welche die Wände vor Wärmeabstrahlung isoliert oder einen Abstand von mindestens 100 mm von der Seiten- und Rückwand des Gerätes einhalten.

Falls das Gerät in unmittelbarer Nähe anderer elektrischer Geräte installiert wird, muss sichergestellt werden, dass sie sich nicht gegenseitig stören. Auch die Stromversorgungen müssen voneinander unabhängig sein.

5.4 Installationsvorbereitung

Nachprüfen, ob das Gerät für die am Ort vorhandene Gasfamilie eingestellt ist. Falls das verfügbare Gas anders ist, muss das Gerät für die Nutzung der neuen Gasart eingestellt werden. Für die Anweisungen, siehe den Abschnitt “Einstellanleitung” später.



Überprüfen, dass das Gerät für die am Verwendungsort verfügbare Netzspannung eingestellt ist. Falls die verfügbare Spannung verschieden ist, darf das Gerät nicht installiert werden.

5.5 Lagerung

Wenn das Gerät bei Temperaturen unter 0°C (32°F) im Lager gelagert wurde muss es, bevor es eingeschaltet wird, auf eine Temperatur von mindestens +10°C (50°F) gebracht werden.

5.6 Transport des Gerätes

Damit das Gerät vor äußeren Schäden sicher ist, lässt es sich am besten in seiner Verpakkung transportieren. Falls es erforderlich ist, das Gerät auszupacken, lässt es sich eventuell mit Hilfe von Abstandhaltern aus Holz heben.

5.7 Auspacken des Gerätes

Vor der Installation sind alle Verpackungsmaterialien vom Gerät abzunehmen. Einige Teile sind in selbst klebenden, sorgfältig zu entfernenden Folien verpackt. Der Klebstoff, der am Gerät kleben bleiben könnte, muss mittels nicht entzündlicher Lösungen entfernt werden. Die Verwendung von scheuernden Stoffen ist verboten.

5.8 Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Die Entsorgung der Verpackungsmaterialien muss in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften des Ortes, an dem das Gerät installiert wird, erfolgen. Die verschiedenen Materialien müssen nach Sorten getrennt und den spezifischen Sammelstellen zugeführt werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

5.9 Platzierung des Gerätes

Mettere l'apparecchiatura in bolla con l'ausilio di una livella. E' possibile effettuare regolazioni mediante i piedini da 856 a 900 millimetri.

5.10 Gasanschluss

Dieses Gerät wurde konzipiert, um mit Erd- und Flüssiggas zu funktionieren. Die Zugehörigkeitskategorie der Nation in der er installiert wird, in der folgenden Tabelle überprüfen.

LAND	KATEGORIE DES GERÄTES	GAS	NENNDRUCK (mbar)	MINDEST-DRUCK (mbar)	HÖCHST-DRUCK (mbar)
Belgien Frankreich	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	17	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Spanien Grossbritannien Irland Griechenland	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Italien Italienische Schweiz Portugal	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Österreich Deutsche schweiz	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Deutschland	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25			
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Finnland	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Dänemark	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Schweden	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Luxemburg	I2E	G20	20	17	25
Holland	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30	30	25	35
		G31			
Norwegen	I3B/P	G30	30	25	35
		G31			
Ungarn	II2HS3B/P	G20	25	20	33
		G25.1			
		G30	30	25	35
		G31			
Tschechische Republik	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			

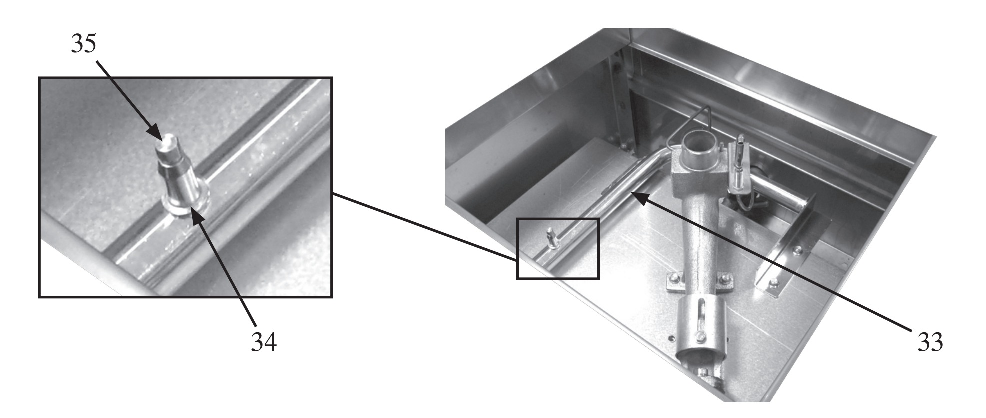
Der Geräteanschluss an die Gasversorgung muss aus metallischem Material festen oder biegsamen Typs mit Leitungen, die einen proportionalen Querschnitt haben, sein (siehe “Tabelle der technischen Daten”). Bei der Verbindung der Fittings kein Werg oder Teflon benutzen, deren Rückstände das Ventil erreichen und seinen Betrieb beeinträchtigen können. Eine für die Gastechnik geeignete Dichtung dazwischenschieben. Nicht vergessen hinter dem Gerät einen Absperrhahn, der die Gaszufuhr unterbricht und der wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, zugedreht werden muss, zu installieren. Die Betriebsdrücke befinden sich auf dem Typenschild und sind in der vorhergehenden “Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte” angegeben.

Nachdem der Gasanschluss ausgeführt wurde, sollte überprüft werden, ob an den Verbindungsstücken und Anschlusselementen kein Gas austritt; Wasser und Seife oder spezielle Produkte (Lecksprays) benutzen, um etwaige Leckagen ausfindig zu machen.

5.11 Überprüfung des Gasanschlussdrucks nach der Installation

Der Anschlussdruck kann mit einem Flüssigkeitsmanometer (z.B. einem U-Rohr-Manometer, minimale Skaleneinteilung 0,1 mbar) oder einem digitalen Manometer gemessen werden. Wie folgt vorgehen:

- den Topfträger, die Brenner und die linke Kochmulde entfernen;
- die Schraube (Pos. 35) des Druckanschlusses (Pos. 34) abschrauben;



33. Gasrampe
34. Druckanschluss
35. Verschlussschraube des Druckanschlusses

- das Manometer anbringen;
- das Gerät gemäß Gebrauchsanweisung in Betrieb setzen;
- den Anschlussdruck überprüfen;



- wenn der Druckwert innerhalb der in der “Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte” angegebenen Werte liegt, kann das Gerät in Betrieb genommen werden, andernfalls das Gaswerk verständigen;
- das Manometer entfernen;
- die Dichtschraube (Pos. 35) wieder anschrauben;
- Dichtheit prüfen (siehe vorherigen Kapitel “Überprüfung des Gasanschlussdrucks nach der Installation”).

5.12 Technische Gasspezifikationen

Das Gerät muss bei der Nennwärmeleistung und mit den in der unten aufgeführten “Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner” angegebenen Düsen in Betrieb gesetzt werden. Alle erforderliche Düsen werden, zusammen mit dem Gerät, in einer Tüte geliefert. Die Düsen der Hauptbrenner sind in Hundertstel Millimeter markiert, während diejenigen der Zündflammen mit der Bezugnummer gekennzeichnet sind.

		C	D
Nennleistung (kW)		3,5	5,6
min. Leistung (kW)		0,9	1,8
Erdgasverbrauch (m³/h)	G20	0,370	0,593
	G25	0,431	0,690
	G251	0,431	0,690
Flüssiggasverbrauch (kg/h)		0,274	0,438
Stadtgasverbrauch (m³/h)	G110		
	G120		
G20 20 mbar			
Nenndruck (mbar)			20
Reduzierter Druck (mbar) Kleinstellung		1	1,8
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	35	35
	Max.	140	170
	Min.		
Abstand der Primärluft (mm)		0	3
G25 20 mbar			
Nenndruck (mbar)			20
Reduzierter Druck (mbar) Kleinstellung		1	1,8
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	35	35
	Max.	150	185
	Min.		
Abstand der Primärluft (mm)		0	3
G25 25 mbar			
Nenndruck (mbar)			25
Reduzierter Druck (mbar) Kleinstellung		1,5	2,5
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	35	35
	Max.	140	170
	Min.		
Abstand der Primärluft (mm)		0	3
G30/31 28/37 mbar			
G30/31 30 mbar			
G30/31 30/37 mbar			
Nenndruck (mbar)			28 /30 /37
Reduzierter Druck (mbar) Kleinstellung			
	Zündflamme	20	20
Düsen (1/100 mm)	Max.	90	115
	Min.	45	65
Abstand der Primärluft (mm)		2,5	6

		C	D
G30/31 50 mbar			
Nenndruck (mbar)			50
Reduzierter Druck (mbar) Kleinstellung			
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	20	20
	Max.	80	105
	Min.	45	65
Abstand der Primärluft (mm)		2,5	6
G20 25 mbar			
Nenndruck (mbar)			
Reduzierter Druck (mbar) Kleinstellung			
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme		
	Max.		
	Min.		
Abstand der Primärluft (mm)			
G25.1 25 mbar			
Nenndruck (mbar)			
Reduzierter Druck (mbar) Kleinstellung			
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme		
	Max.		
	Min.		
Abstand der Primärluft (mm)			
G110 8 mbar			
Nenndruck (mbar)			
Reduzierter Druck (mbar) Kleinstellung			
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme		
	Max.		
	Min.		
Abstand der Primärluft (mm)			
G120 8 mbar			
Nenndruck (mbar)			
Reduzierter Druck (mbar) Kleinstellung			
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme		
	Max.		
	Min.		
Abstand der Primärluft (mm)			

5.13 Funktionsprüfung

1. Das Gerät unter Beachtung der an Kapitel “Gebrauch des Gerätes” angegebenen Anweisungen in Betrieb nehmen;
2. überprüfen, dass keine Gasleckagen vorhanden sind;
3. die Flammenstabilität im Einstellbereich bestätigen, indem von max.- zu min.Stellung übergegangen wird.

5.14 Schulung des Personals

Unter Bezugnahme auf die Betriebsanleitung das zuständige Personal über den Gebrauch des Gerätes und den Betrieb desselben unterrichten und die Betriebsanleitung selbst aushändigen.

5.15 Typenschild

Das Typenschild mit den Spezifikationen des entsprechenden Modells ist an der auf den Installations- und Anschlusszeichnungen angegebenen Position angebracht und beinhaltet die unten verzeichneten Angaben:

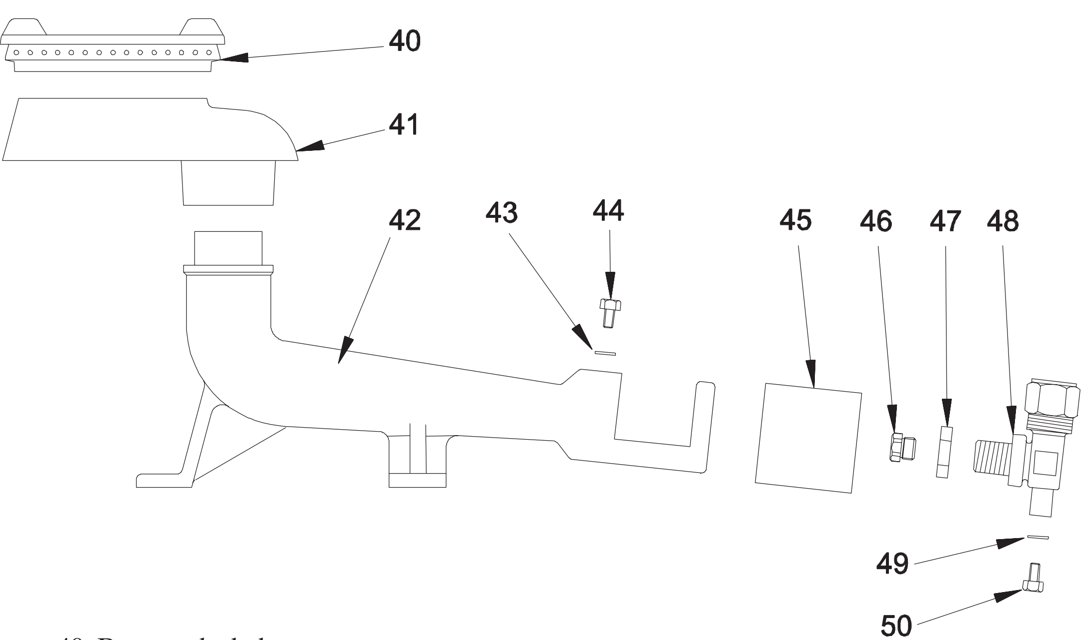
Hersteller:	
Modell:	(siehe Einbanddeckel)
Seriennummer:	
Baujahr:	
Kategorie:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Wärmeleistung:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Erdgasverbrauch:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Flüssiggasverbrauch:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussdruck:	
Erdgas G20	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Stadtgas G110/G120	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Stadtgas G110/G120	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Gasanschlussstück:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussspannung:	(siehe das an der Verpackung und am Gerät angebrachte Etikett)
Gerät eingestellt für:	

6 Einstellanleitung

Um (zum Beispiel) von Erdgas auf Flüssiggas überzugehen, ist es erforderlich die Düsen der Hauptbrenner und der Zündflammen auszutauschen. Die vorgesehenen Düsen sind in der “Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner” angegeben.

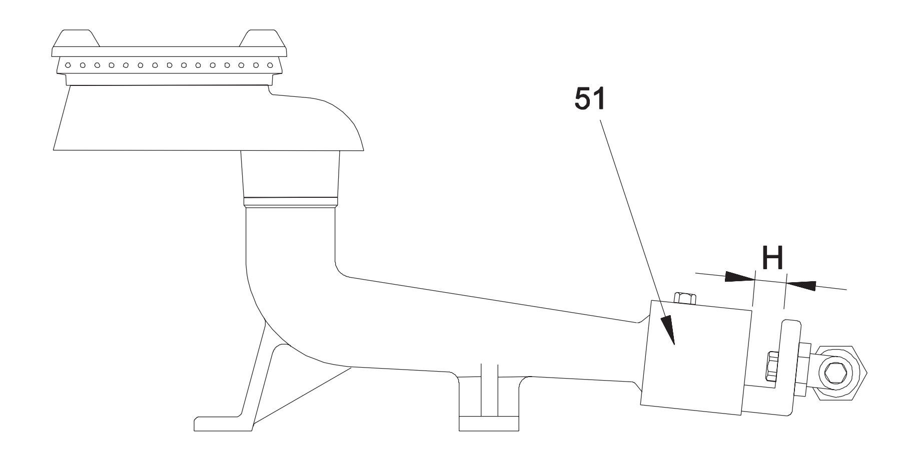
6.1 Austausch der Brennerdüsen von offenen Flammen

- Den Topfträger, den Brennerdeckel (Pos. 40) den Brenner (Pos. 41) und die Kochmulde entfernen;
- die Befestigungsschraube (Pos. 44) der Lüftregulierhülse (Pos. 50) entfernen und letztere demontieren;
- die Düse (Pos. 46) mit einem 13er Schlüssel abschrauben und die passende Düse montieren (siehe Angaben in “Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner”).



40. Brennerdeckel
41. Brenner
42. Venturirohr
43. Scheibe
44. Befestigungsschraube der Luftregulierhülse
45. Luftregulierring
46. Düse
47. Zwinge
48. Düsenhalterung
49. Scheibe
50. Schraube

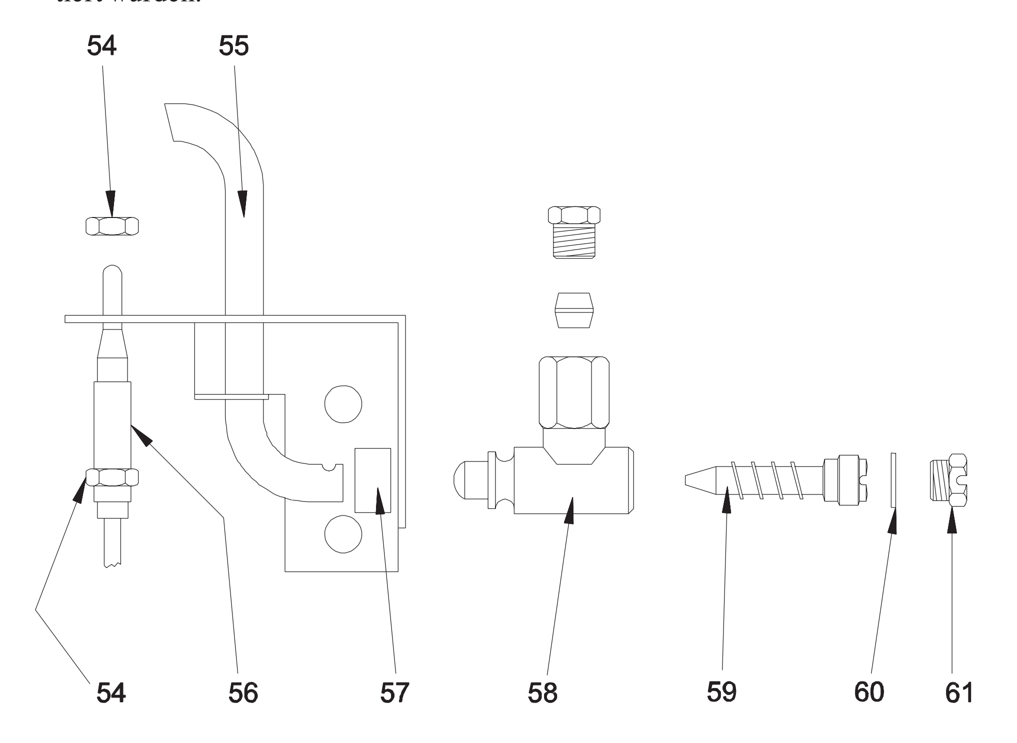
• Abstand der Primärluft (H) entsprechend der an “Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner” angegebenen Werte regulieren.



51. Luftregulierring

6.2 Austausch der Zündflammendüse von offenen Flammen

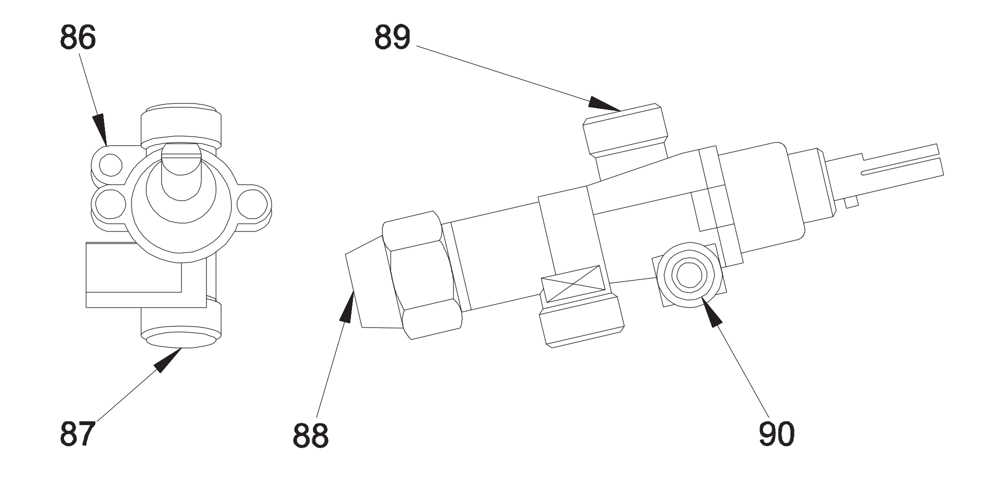
- Die Dichtschraube (Pos. 61) mit einem 11er Schlüssel lösen und entfernen;
- die Düse (Pos. 59) mit einem Schlitzschraubenzieher lösen und entfernen;
- die passende Düse, indem sie festgeschraubt wird, montieren (siehe die “Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner”);
- die Luft der Zündflamme durch Einwirken auf den Ring in Pos. 57 regulieren;
- die Flamme der Zündflamme muss das Thermoelement vollständig umhüllen und eine blaue Farbe haben, andernfalls überprüfen, dass die geeigneten Düsen montiert wurden.



54. Befestigungsmutter des Thermoelementes
55. Zündflammenoberteil
56. Thermoelement
57. Luftregulierring
58. Zündflammenkörper
59. Düse
60. Dichtung
61. Dichtschraube

6.3 Regulierung der Kleinstellung

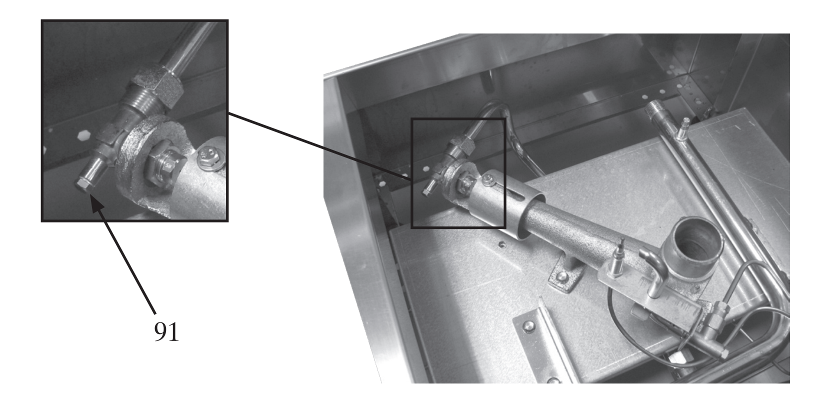
Für den Betrieb mit Flüssiggasen die Drehknöpfe abnehmen, einen Schraubenzieher durch das Loch einführen und die Schraube in Pos. 86



86. Schraube für die Regulierung der Kleinstellung
87. Gaseintrittanschluss
88. Anschlussstück für das Thermoelement
89. Gasaustrittanschluss
90. Anschlussstück für die Zündflamme

Für andere Gasarten, die Schraube so lange regulieren, bis eine stabile und gleichmäßige Flamme erzielt wird und wie folgt vorgehen:

• die in Pos. 91 angegebene Schraube lösen;



91. Schraube

- ein Flüssigkeitsmanometer (zum Beispiel ein U-Rohrmanometer, minimale Skaleneinteilung 0,1 mbar) oder ein Digitalmanometer anschließen;
- das Gerät in Betrieb setzen (dabei die Gebrauchsanweisung des Gerätes befolgen).

Wenn der Brenner auf kleinster Stufe läuft, muss der Gasdruck den in “Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner” am Eintrag “Reduzierter Mindestdruck (mbar) Kleinstellung” angegebenen Druckwerten entsprechen.

6.4 Funktionsprüfung

- das Gerät in Betrieb setzen, wobei die “Betriebsanweisungen” zu befolgen sind;
- sicherstellen, dass keine Leckagen vorhanden sind;
- die Stabilität der Flamme im Regelbereich (ON-OFF-ON) überprüfen;
- Zündvorgang entlang dem ganzen Hauptbrenner überprüfen und sicherstellen, dass die Flammen gleichmäßig sind;
- den korrekten Betrieb der Zündflamme überprüfen;
- überprüfen, dass die Abgase ordnungsgemäß aus den entsprechenden Leitungen austreten;
- sicherstellen, dass ein guter Zufluss von Frischluft vorherrscht.

7. Fehlersuche



Der Benutzer darf an keinem Teil dieses Gerätes Wartungseingriffe vornehmen. Die Wartungshandlungen sind von einem autorisierten Techniker vorzunehmen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	WAS ZU TUN IST	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN FACHINSTALLATEUR
OFFENE FLAMMEN			
Den Zündbrenner zündet sich nicht an:	Strömungsverlust in der Gasleitung;		das Gaswerk verständigen;
	verstopfte Düse;		den Schmutz von der Düse beseitigen;
	beschädigter Gashahn;		austauschen;
Nachdem der Drehknopf losgelassen wurde, schaltet sich der Hauptbrenner aus:	der Drehknopf wurde ungenügend lange und fest gedrückt, um die Erwärmung des Thermoelements zu ermöglichen;	die Zündung wiederholen;	
	das Thermoelement ist beschädigt;		austauschen;
	beschädigter Gashahn;		austauschen;
Die Zündflamme bleibt angezündet aber der Brenner zündet sich nicht an:	Strömungsverlust in der Gasleitung;		das Gaswerk verständigen;
	verstopfte Düse;		den Schmutz von der Düse beseitigen;
	beschädigter Gashahn;		austauschen;
	die Gasaustrittöffnungen am Brennerkranz sind verstopft;	den Kranz reinigen;	
	die Brennerbestandteile sind nicht richtig, eins auf dem anderen, positioniert;	sie richtig positionieren;	
Beim Drehen des Drehknopfes der Flammenzündung von max.- bis min.-Stellung, schaltet sich der Brenner aus:	Kleinstellung zu niedrig eingestellt;		die Kleinstellung regulieren (siehe Kapitel "Regulierung der Kleinstellung" im Abschnitt "Einstellanleitung").

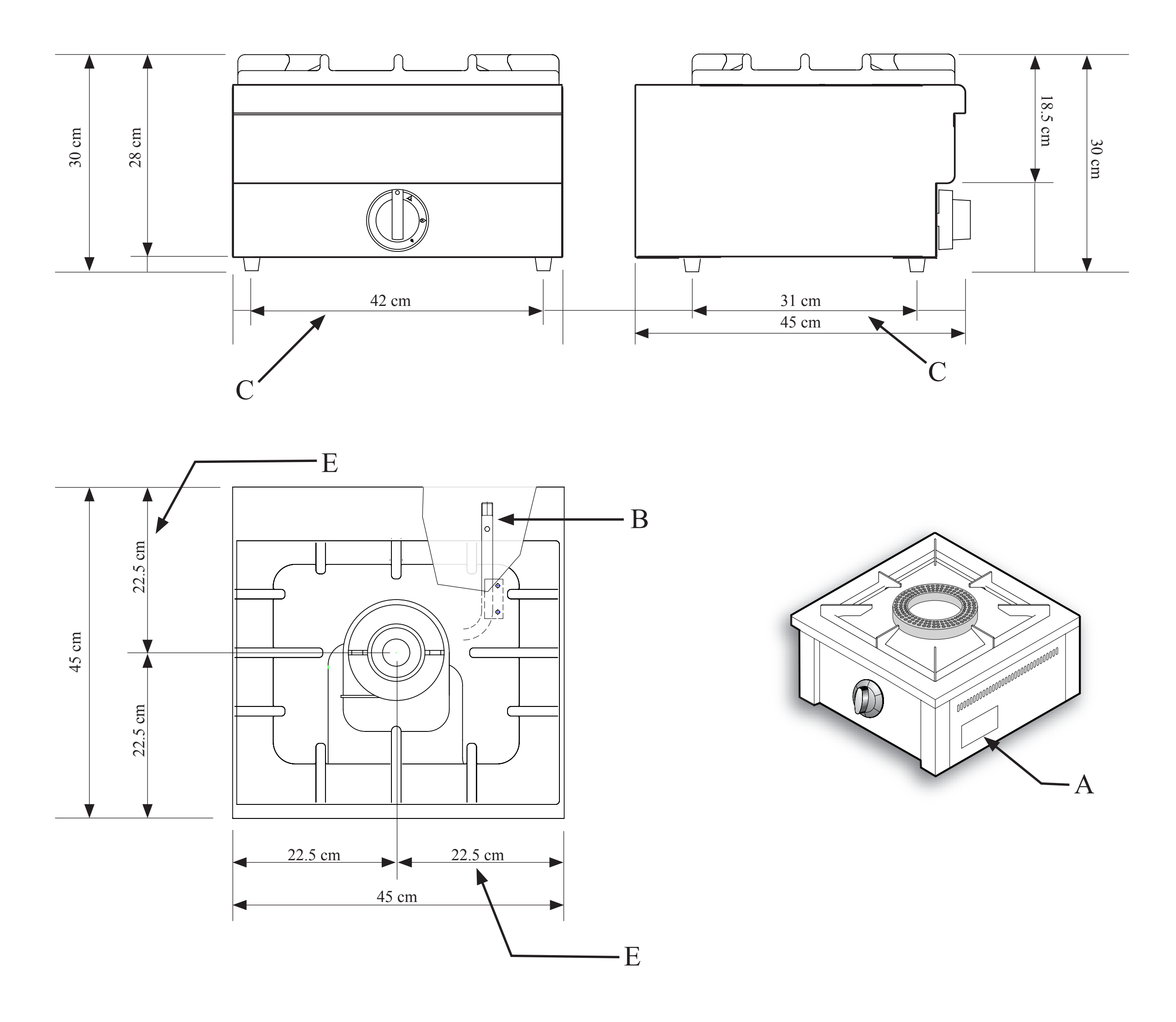
8. Ersatzteile

8.1 Produktcodes

650 Serie	
Produktcodes	Ernännung
1008310 (V3) 1008310 (V5) 1008310 (V7)	31 FOGV
1000002	32 FOGV
1000003	31 FOGV G
1959100	FOGV 50

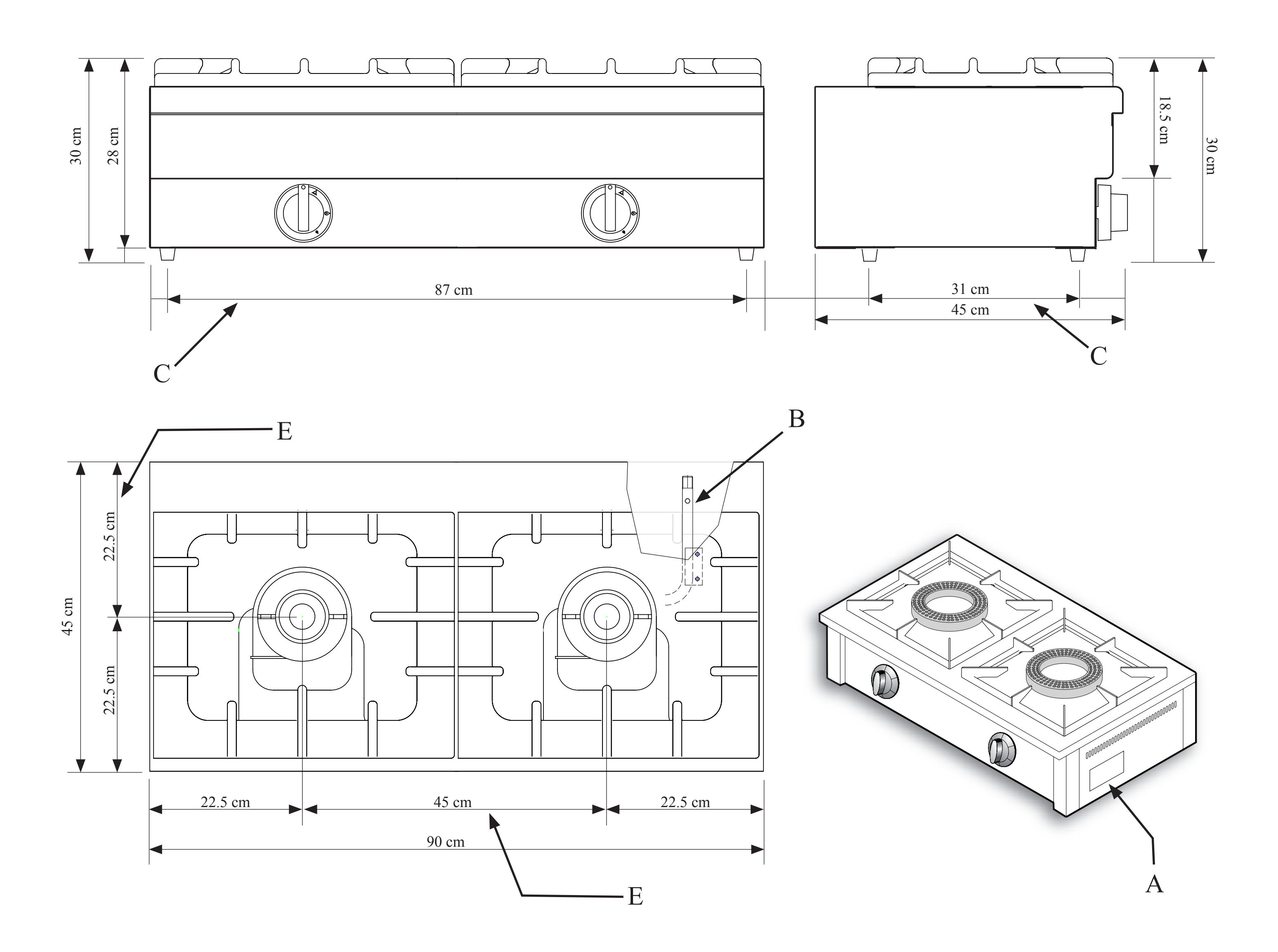
9. Technische Spezifikationen

Gesätezeichnung 31/FOGV



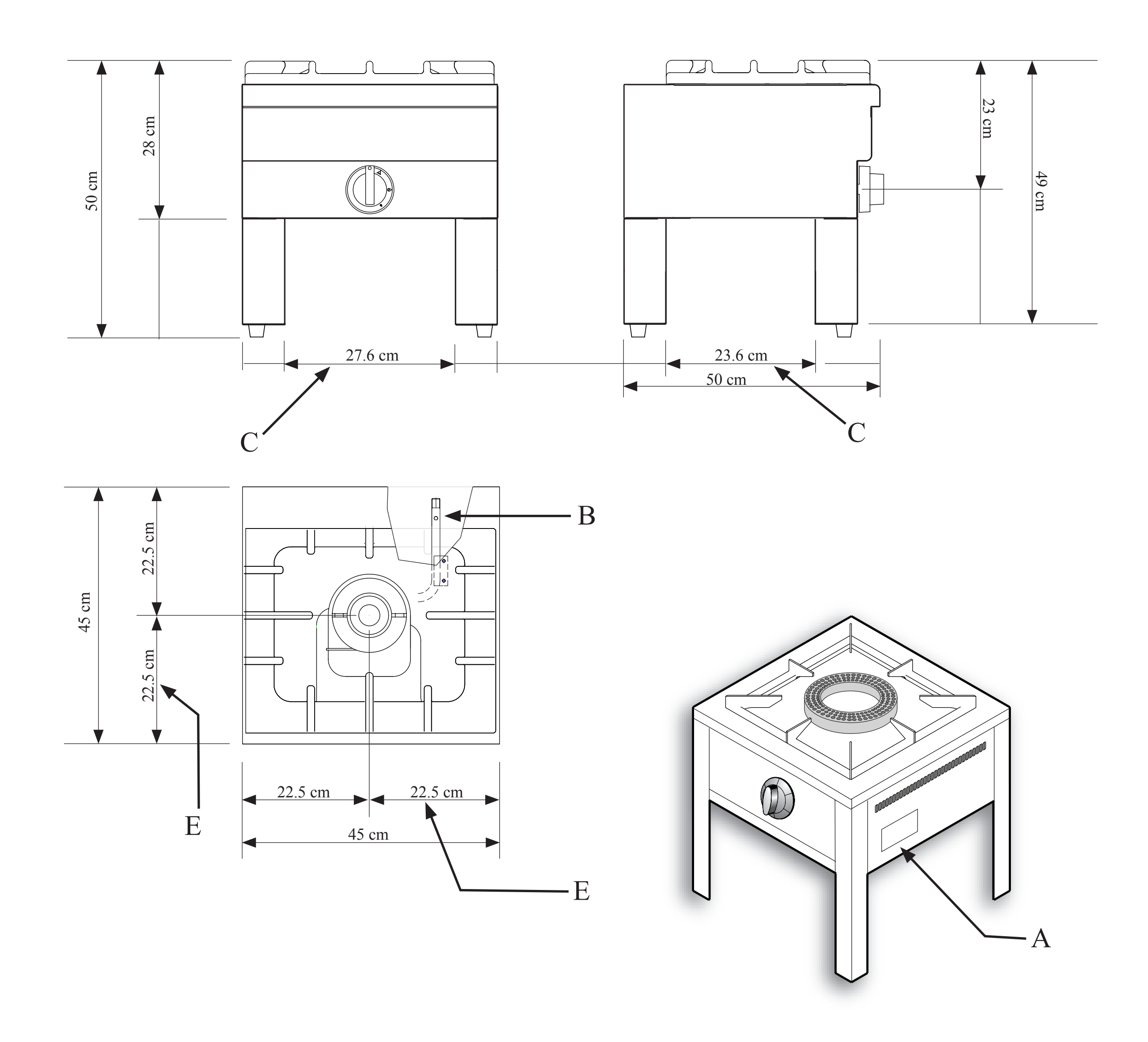
	BESCHREIBUNG
B	Kopplung gas
C	Achsabstand Füsse
E	Achsabstand Brenner
A	Etikette

Gesätezeichnung 32/FOGV



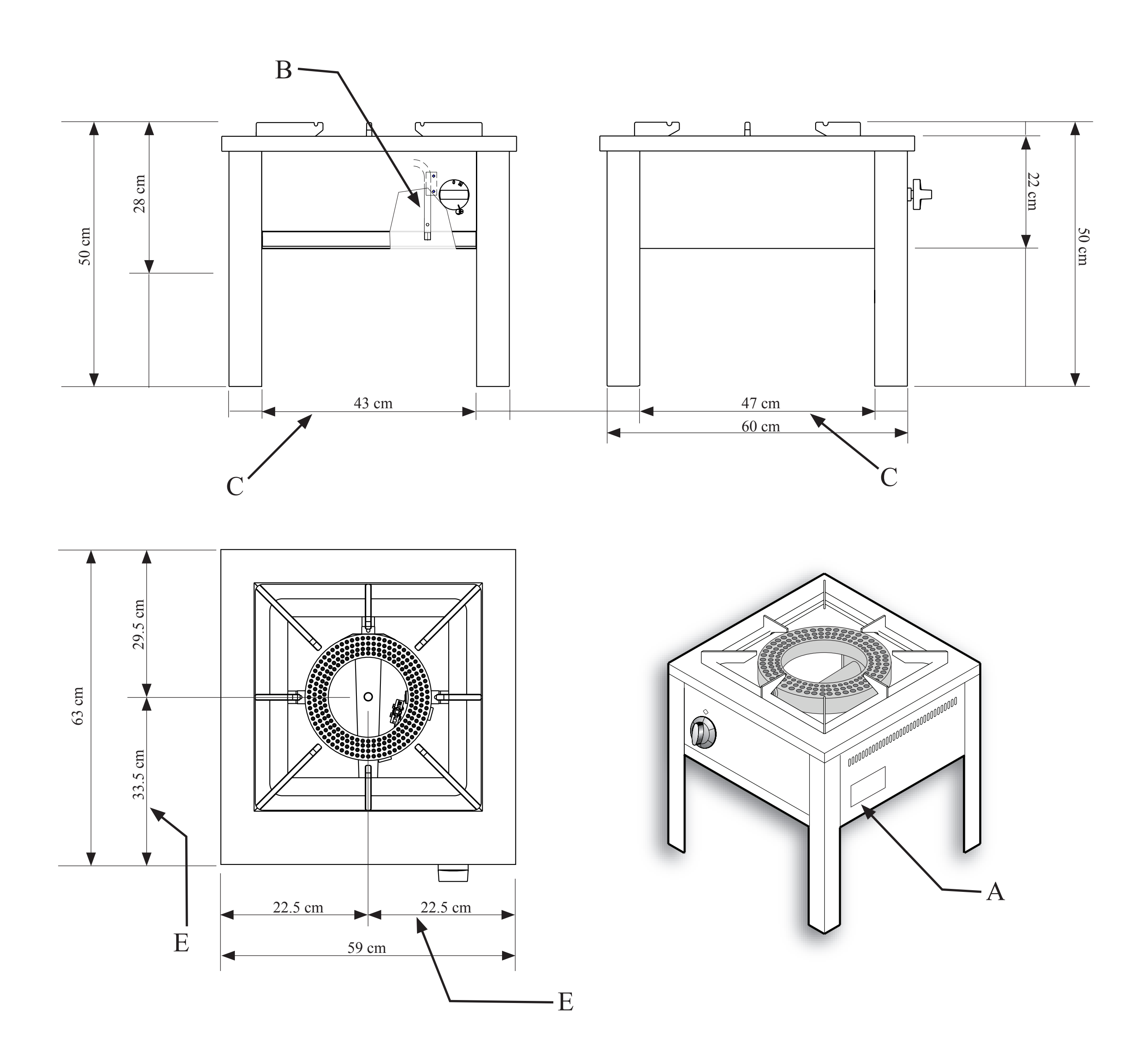
	BESCHREIBUNG
B	Kopplung gas
C	Achsabstand Füsse
E	Achsabstand Brenner
A	Etikette

Gesätezeichnung 31/FOGV/G



	BESCHREIBUNG
B	Kopplung gas
C	Achsabstand Füsse
E	Achsabstand Brenner
A	Etikette

Gesätezeichnung FOGV/50



	BESCHREIBUNG
B	Kopplung gas
C	Achsabstand Füsse
E	Achsabstand Brenner
A	Etikette

Abschnitt	Model	Spezifikationen
N° und Leistung Gas	31 FOG V3	1 x 3,5 kw
N° und Leistung Gas	31 FOG V5	1 x 5,6 kw
N° und Leistung Gas	31 FOG V7	1 x 7 kw
N° und Leistung Gas	32 FOGV	1 x 3,5 kw / 1 x 5,6 kw
N° und Leistung Gas	31 FOGV-G	1 x 7 kw
N° und Leistung Gas	FOGV 50	1 x 12,5 kw
Nennleistung	31 FOG V3	3,5 kw
Nennleistung	31 FOG V5	5,6 kw
Nennleistung	31 FOG V7	7 kw
Nennleistung	32 FOGV	9,1 kw
Nennleistung	31 FOGV-G	7 kw
Nennleistung	FOGV 50	12,5 kw
Volumen verpackung	31 FOG V3	0,1 m^3
Volumen verpackung	31 FOG V5	0,1 m^3
Volumen verpackung	31 FOG V7	0,1 m^3
Volumen verpackung	32 FOGV	0,2 m^3
Volumen verpackung	31 FOGV-G	0,24 m^3
Volumen verpackung	FOGV 50	0,25 m^3
Notwendige Verbrennungsluft	31 FOG V3	129,5 m^3/h
Notwendige Verbrennungsluft	31 FOG V5	207,2 m^3/h
Notwendige Verbrennungsluft	31 FOG V7	259 m^3/h
Notwendige Verbrennungsluft	32 FOGV	336,7 m^3/h
Notwendige Verbrennungsluft	31 FOGV-G	259 m^3/h
Notwendige Verbrennungsluft	FOGV 50	462,5 m^3/h
Bauart typ	31 FOG V3	A
Bauart typ	31 FOG V5	A
Bauart typ	31 FOG V7	A
Bauart typ	32 FOGV	A
Bauart typ	31 FOGV-G	A
Bauart typ	FOGV 50	A
Gaseintritt	31 FOG V3	1/2” G ISO R7
Gaseintritt	31 FOG V5	1/2” G ISO R7
Gaseintritt	31 FOG V7	1/2” G ISO R7
Gaseintritt	32 FOGV	1/2” G ISO R7
Gaseintritt	31 FOGV-G	1/2” G ISO R7
Gaseintritt	FOGV 50	1/2” G ISO R7